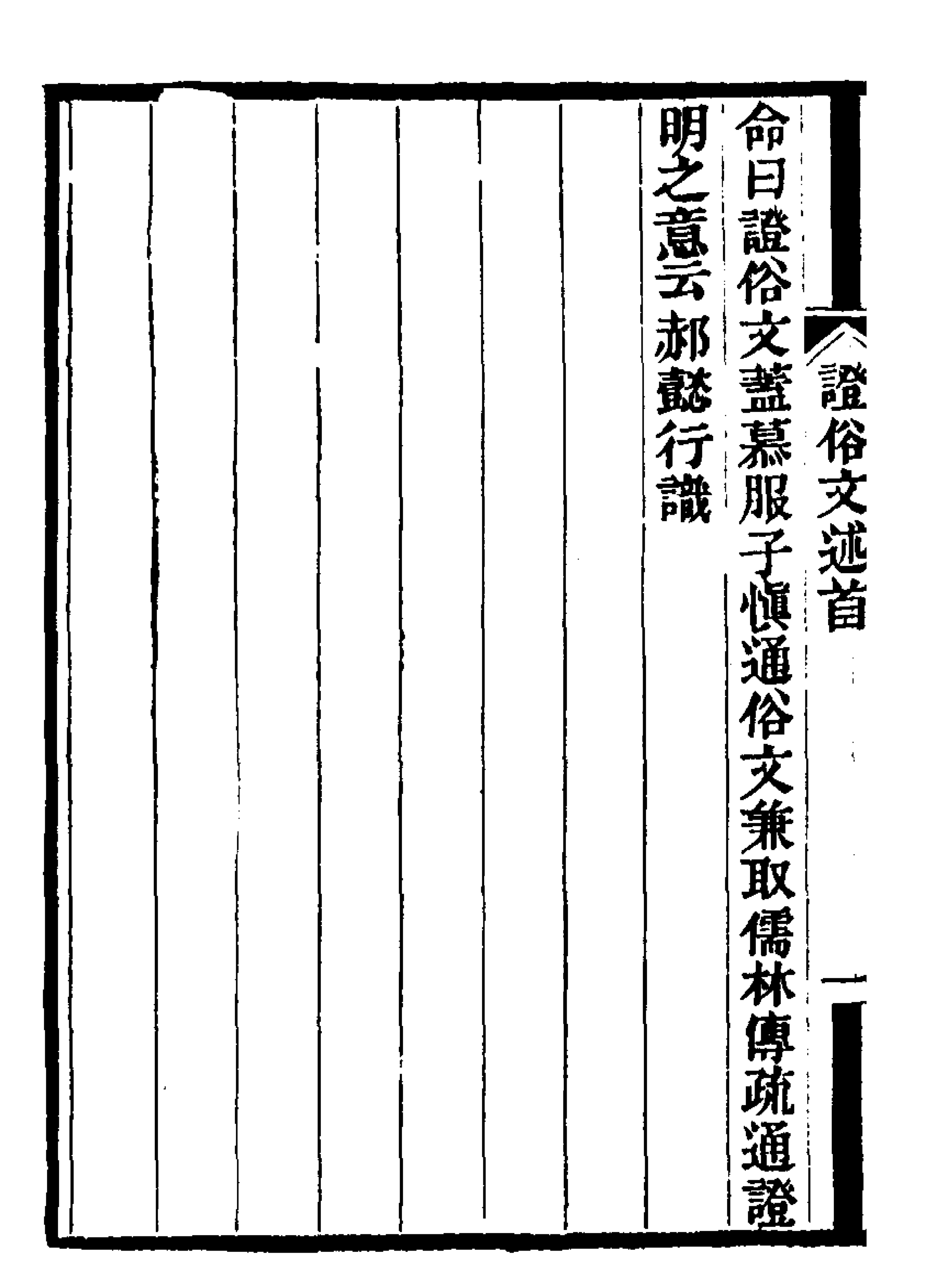
證俗文

證俗文述首

余年在踰立始有志乎讀書資性遲鈍日裁數十行能倍諷者裁百餘言及浹辰之閒忽忽如夢彼百餘言已亡其半更閱一時半者又亡偶復追憶茫如隔世今齒將及艾前志不遂艮可於邑日月不貸人一得之愚恐終不復能爲我有也近六七年來遇有所得用紙劄記藏弆遂多今檢其紙有破損者雨溼者煙熏者紙尾細書不可辨者迺者涒灘之歲稍欲收拾散亡集而錄之作噩之年迺能纚就分別部居令不雜廁凡爲十九卷



命曰證俗文蓋慕服子愼通俗文兼取儒林傳疏通證明之意云 郝懿行識

補證佁文目錄序

恂獲讀蘭皋先生曬書堂文集筆記筆錄暨先生尊人楳叟聞評皆摘而手繕之矣恂資識駑鈍每苦氣浮眼大隨之而滑以故凡所讀書輒句讀之丹黃之後摘而手繕之冀以斂其心使勿肆其大較之令續讀先生所

著證俗文一書竊嘆其淹貫古今出入經史徵引浩博斷制謹嚴所卭治自後人者不少洋洋乎大觀我將掊繕之則憂無可割將脩繕之則恫今年閱春秌已七十有九儻不自量設功累于半塗不幾遺一未了于胸中乎計是書凡十有九卷書中所

載各訓類從特未明標厥類更無子目檢尋匪易於是日置案頭隨時省覽不揣譾陋爲補逐卷之目于首卷中訓細絡之俾目端竟委可按跡而求此後分條析縷訓讀之可也即行雲流水訓讀之抑亦無不可也爰錄先生自著述首一篇仍冠其顛

即凱恂所補之目列述首之次云

光緒乙酉人日後學甘泉董恂誤并書于京邸還讀我書之室

證俗文目錄

棲霞郝懿行蘭皋著　孫聯蓀茹 薇聯芬

甘泉董恂醞卿補　曾孫國瑞國鎮 忠斌

校字

卷一

卷二

冃 幘 幞 皃 帢 氊帽 氊笠 臺笠 襪 襪 幞頭

緭巾 冠子 面衣 圍帽 領巾 次衣

袍 衫 衿祓 半臂 裲襠 帔 霞帔 帶 佩

帬 衩 褌 中帬 袴 韈 羅韈 行縢 行縢 屐 鞵

鞾 被 襁褓 茵 枕 囊 布 紬 段 絹 綾

卷三

釜 鐺 礲 碾 碓 羅車 土坑 煖房 土室 牀 几 鑪

盧 鐙 燭 炭 壷 瓶 盌 桮 槃 箸

卷四

卷五

卷六

卷七

黄金曰斤 銀曰流 玉曰坐 珠曰琲

貝曰朋 錦曰兩 布帛曰幅 地曰弓

畝曰步 祿曰石 古權量 歷曰步 人曰頭

馬曰蹏 牛羊曰足 魚曰斗 竹曰个

木曰章 果曰石 禾曰稯 鹽菽曰合

餅曰屈 饌曰頭 茗曰夾 蠟曰餅

禽曰雙 錢曰貫 筆曰牀 墨曰螺

紙曰番 書曰影 文曰筆 衣曰裁

跨步曰百

卷八

璽　詔　簡（周末石刻文八十字）書（鐘鼎變而爲八分韻書者起於形聲）

經　書卷

卷九

寺　省　押字　邸報　服制　擡拜

律例（爰書）簿書文字

卷十

卷十一

卷十二

卷十三

岙由 幵 兆 耐 禮 泣 絫 罣

豎 稌 禑祩 愔怕 傀儡 儃佪 衹徊

佳可 岌炏 厶厸 周田觀

卷十四

奇字

卷十五

別字

以上三卷皆恂所擬總目

證俗文

棲霞郝懿行著

第一

烟　淡巴菇也其筒曰火器一曰烟袋明張介賓景岳書云燒烟吸之大能醉人前古未聞近自我明萬歷始出於閩廣之閒自後吳楚皆種植之然總不若閩中色微黃質細名金絲烟者力强氣勝爲優也求其習服之始則向以征滇師旅深入瘴地無不染病獨一營無恙問其所以則衆皆服烟由是徧傳又云烟

檳榔性略同二物皆壯氣辟邪之要藥故滇廣中人一日不可少也香祖筆記三稱姚旅露書云呂宋國有草名淡巴菰一名曰金絲醺烟氣從管中入喉能令人醉亦辟瘴氣搗汁可毒頭蝨初漳州人自海外攜來莆田亦種之反多于呂宋今處處有之不獨閩矣筆記七云又有製為鼻烟者云可明目尤有辟疫之功以玻瓈為瓶貯之云云余案烟本自海外移根中土張學禮中山紀略琉球烟刀摺扇皆來自日本國又云腰兩傍插扇子烟袋小刀之類是則烟在彼處誠不可斯臾去矣今北方轉盛一家男婦無慮數口盡解喫烟上地膏腴豆餅糞田悉為烟葉計十萬戶一日之費蓋不下百餘萬飢

不可食渴不可飲而切於日用有甚於飢渴者焉明

胡然有詩云流播自遐方爭看帶火嘗碎寒同麴蘖

解渴勝茶湯堪助唫哦趣能增齒頰香霏霏呼吸處

雲霧滿衣裳

茶　爾雅釋木檟苦荼注云樹小如梔子冬生葉可煑

作羹飲今呼早采者爲荼晚取者爲茗一名荈蜀人

名之苦荼　陸羽茶經一曰茶二曰檟三曰蔎四曰茗五曰荈　案蘇軾詩周詩記苦荼茗飲出

近世蓋誤以茶荼爲茗不知荼是木非茶也公當讀

爾雅未熟耳　魏了翁集曰茶之始其字爲荼如春

秋齊荼漢志荼陵之類陸顏諸人雖已轉入茶音未

嘗輒改字文惟陸羽盧仝以後則遂易荼爲茶其字

从州从人从木　案漢書年表荼陵師古注荼音塗地理志荼陵从人从木師古注弋奢反又音丈加反則漢時已有荼茶兩字非至陸羽後始易荼為茶也　案說文荼苦荼徐鉉曰此即今之茶字攷茗飲之法始見於漢末或云始於梁天監中事見洛陽伽藍記非也而已萌牙於前漢司馬相如凡將篇有荈詫陸羽茶經荈詫即茶也案茶有茶音蓋始於此王褒僮約有陽武買茶前云包蔫龍烹茶後云陽武買茶注以前為苦茶後為者然其飲法未聞或曰為餅咀食之逮東漢末蜀吳之人始造茗飲毛詩山有栲陸璣疏云山樗與下田樗無異葉似差狹吳人以其葉為茗椒聊疏云椒蜀人作茶吳人作茗皆合煮其葉以為香自爾雅已

後茶事見經始此 吳志韋曜傳孫皓時每宴饗無不竟日坐席無能否飲酒率以七升為限雖不悉入口皆澆灌取盡曜素飲不過二升初見禮異或為裁減或賜茶荈以當酒 茶事見史始此 晉張載登成都白菟樓詩云芳茶冠六清孫楚詩云薑桂茶荈出巴蜀 茶事見詩歌始此 案此可見茶莫盛於蜀亦莫先於蜀顧甯人日知錄卷七云自秦人取蜀而後始有茗飲之事詳見本書 寇宗奭本草衍義晉溫嶠上表貢茶千斤茗三百斤 茶充貢始此 高澹人天祿識餘云逮唐中世榷茶遂興與榷酒相抗迄今國計賴此為多 日知錄卷十云宋嘉祐中著作佐郎何鬲三班奉職王嘉麟上書請罷給茶本錢縱園戶貿易而官收租錢與所在征算歸榷

貨務以償邊糴之費可以疏利源而寬民力仁宗從之其詔書曰歷世之敝一旦以除著爲經常弗復更制以是雖當王安石之時而於茶法未有所變繇是辜榷興焉唐書陸羽傳羽嗜茶日知錄云自此後茶字減一畫爲茶著經三篇言茶之原之法之具尤備有常伯熊者因羽論復廣著茶之功其後尚茶成風時回紇入朝始驅馬市茶而唐劉肅大唐新語識右補闕綦毋煚性不飲茶著茶飲敘曰釋滯消壅一日之利暫佳瘠氣侵精終身之害斯大獲益則功歸茶力貽患則不謂茶災豈非福近易知害遠難見宋黃庭堅茶賦亦曰寒中瘠氣莫甚於茶或濟

之鹽句賊破家案物類相感志云芽茶得鹽不苦而甜是則加薑因其味寒施鹽欲其不苦今南北茶飲轉盛烟茶二物幾不可須臾離矣故唐以御史主茶甌聽唐趙璘因話錄明代設茶馬御史明史茶之名者有浙之龍井江南之岕片呂種玉言鯖云茶之精者浙以龍井爲第一江南以岕片爲第一然佳者極難得亦少識者明李于鱗爲浙臬副使徐子與以岕茶最精者餉之後見子與問及則已賞阜役矣蓋岕茶葉大多梗于鱗北人不識耳閩之武夷云天祿識餘云宋御茶園在武夷第四曲中有喊山臺每歲驚蟄日有司爲文致祭祭畢鳴金揚鼓同喊曰茶發芽謂之喊山珩璜新論云盧仝詩天子初嘗陽羨茶是時當未知七閩之奇鶴林玉露十三云陸羽茶經裴汝茶述皆不載建品唐末然後北苑出焉宋朝開寶間始命造龍團以別庶品厥後丁晉公漕閩乃

載之茶錄蔡忠惠又造小龍團以進東坡詩云武夷溪邊粟粒芽前丁後蔡相籠加

鹽

說文云鹽鹹也古者宿沙初作煑海鹽李時珍本艸綱目鹽品甚多海鹽取海滷煎錬而成今遼冀山東兩淮閩浙廣南所出是也又云井鹽取井滷煎錬而成今四川雲南所出是也又云鹻鹽刮取鹻土煎錬而成幷州河北所出是也又周禮散鹽郎末鹽出於海及井並煑鹻而成者其鹽皆散末也

鹽河東鹽池袤五十一里廣七里周百十六里左氏成六年傳必居郇瑕氏之地沃饒而近盬注郇瑕古國名在河東解縣盬盬也猗氏縣盬池是周禮盬人凡齊事鬻盬以待戒令疏盬出於盬池今之顆鹽是也案顆鹽者末經湅治其形顆顆然也其味鹹苦一名苦鹽盬人祭祀共其苦鹽杜子春讀苦為盬謂出盬直用不湅治一名盬鹽史記貨殖傳猗頓用盬鹽起本艸綱目池鹽出河東安邑西夏靈州今惟解州種之疏鹵地

為睚隴而塹圍之引倩水注入久則色赤待夏秋南
風大起則一夜結成謂之鹽南風如南風不起則鹽
失利亦忌濁水淤澱鹽脈也　又云海豐深州者亦
引海水入池曬成　又云階成鳳州所出皆厓鹽也
生於土厓之閒狀如白礬亦名生鹽此五種皆食鹽
也滷鹻厓上供國課下濟民用海鹽井鹽鹻鹽三者
出於人池鹽厓鹽二者出於天　案禮內則卯鹽注
大鹽也末審於諸鹽誰屬又鹽品之異者傘子鹽生
於井不鹽生於石木鹽生於樹蓬鹽生於艸貝詳本
艸綱月　又周禮鹽人賓客共其形鹽注形鹽鹽之
似虎形王之膳羞共節鹽注節鹽鹽之恬者令戎鹽
有焉困學紀閒四卷形鹽掘地以出之周公閱所云
鹽虎形也節鹽於戎以取之伊尹所云和之美者大
夏之鹽也後周四鹽之政倣此形鹽苦鹽飴鹽散鹽鹽　宋書
張暢傳餅餱彌魏主又遣送氈及九種鹽并胡豉云
此諸鹽各有宜白鹽是魏主所食黑者療腹脹氣滿
刮取六銖以酒服之胡鹽療目痛柔鹽不用食療馬
脊瘡赤鹽驗鹽臭鹽馬齒鹽四種並不中食用胡豉亦

中畯鹵西方鹹地也安定有鹵縣東方謂之㡿案禹貢海濱廣㡿是西方謂之鹵也爾雅釋言滷齡鹹苦也玉篇滷苦地案西方謂之鹵者漢書地理志安定郡鹵縣又代郡鹵成縣春秋公羊昭元年晉荀吳師師敗狄于大鹵是也又漢書宣帝紀常困於蓮勺鹵中如淳曰蓮勺縣有鹽池縱廣十餘里其鄉人名爲鹵中師古曰今在櫟陽縣東其鄉人謂此中爲鹵鹽池也𪉈鹹也河內謂之𪉈沛人言若虘禮曲禮云鹽曰鹹鹾注云大鹹若鹾鹽味之厚也夫鹽爲食肴之將漢書食貨志民非食淡誰能去鹽古者鹽利與民共之故周官無課鹽之灋晉臣有近鹽之憂左傳韓獻子而山海經鹽販之澤穆天子傳至于鹽職方氏幽州其利魚鹽是皆布利而散之

上下者也自管子官山海謹鹽筴肇開辜榷之端管子海王篇十口之家十人食鹽百口之家百人食鹽終月大男食鹽五升少半大女食鹽三升少半吾子食鹽二升少半注吾子謂小男小女也又云鹽百升而釜令鹽之重升加分彊注分彊半彊也令使鹽官稅其鹽之重每一升加分彊合釜之而取之又云有海之國售鹽於吾國釜十五吾受而官出之以百注受取也假令彼鹽平價釜十錢吾又加五錢[illegible]困學紀聞四卷自海王之篇祈望之守作俑於齊至漢二十倍於古案祈望守之見左氏昭二十年傳至漢遂以大農斡鹽均輸平準竭澤求魚而桑孔利事析秋毫矣漢書食貨志漢興之始鹽利莫盛於吳吳王濞煮海水為鹽以故無賦而國用饒足漢書吳王濞傳案地理志海鹽縣鹽官縣並屬會稽郡又杜甫詩蜀麻吳鹽自古通又曰風烟渺吳蜀舟楫通鹽麻又曰

蜀鹹久不來吳鹽擁荊門然則鹽起東南轉於西北蓋斯時天下盡食吳鹽亦如粳稻之來東吳矣觀杜子美詩則知至唐猶然迨武帝以後郡國鹽官坐列市肆盡籠天下之貨矣夫鹽官既不能罷但少則利歸官多則害歸民民害者官亦擾官利者民亦便唐劉晏為轉運使專用榷鹽法充軍國之用時自許汝鄭鄧之西皆食河東池鹽度支主之汴滑唐蔡之東皆食海鹽晏主之晏以為鹽吏多則州縣擾故但於出鹽之鄉置鹽官收鹽戶所煑之鹽轉鬻於商人任其所之自餘州縣不復置官其江嶺閒去鹽鄉遠者轉官鹽於

彼貯之或商絕鹽貴則減價鬻之謂之常平鹽官獲其利而民不乏鹽始江淮鹽利不過四十萬緡季年乃六百萬緡由是國用充足而民不困弊此官民俱利之效也官鹽貴則私販起盜賣多則刑獄繁宋史言江西之虔州地連廣南而福建之汀州亦與虔接虔鹽弗善汀故不產鹽二州民多盜販廣南鹽以射利宋史又言虔州官鹽自淮南運致鹵溼雜惡輕不及斤而價至四十七錢嶺南鹽販入虔以斤半當一斤純白不雜賣錢二十以故虔人盡食嶺南鹽虔州即今贛州府宋時屢議不定今卒食廣東鹽每歲秋冬田事纔畢恆數十百爲羣持甲兵旗鼓往來

虔汀漳潮循梅惠廣八州之地所至劫人穀帛掠人婦女與巡捕吏卒鬬格或至殺傷則起爲盜依阻險要捕不能得或赦其罪招之日知錄卷十　此官民俱擾之驗也善乎宋臣蘇軾乞罷登萊榷鹽狀云官無一毫之利而民受三害案三害謂鹽榷入官官買價賤竈戶失業逃亡其害一也居民頓食貴鹽遂至食淡其害二也鹽積不散坐棄官本官吏被責專副破家其害三也　決可廢罷欲乞朝廷先罷登萊兩州榷鹽依舊令竈戶賣與百姓官收鹽稅其餘州軍更委有司詳講利害施行是誠課鹽之至論經國之良謨也其云令竈戶自賣官爲

收稅尤與制田出賦相為表裏夏書唯青州有鹽貢而今制登萊課鹽金所謂制其貢各以其所有不責以所無也近世李雯持論亦云鹽之產於場猶五穀之生於地宜就場定額一稅之後不問其所之則國與民兩利又曰天下皆私鹽則天下皆官鹽日知錄卷十其論即蘇氏之旨皆鑿然可行者也鹽之有引起於前明日知錄云洪武三年六月辛巳山西行省言大同糧儲自陵縣長蘆運至太和嶺路遠費重若令商人於大同倉入米一石太原倉入米一石三斗者俱準鹽一引引二百斤商人鬻畢即以原給引自赴所在官司繳之如此則轉輸之費省而軍儲充矣從之此中鹽之法所自始蓋一切權宜

之制非經久無弊之規也王應麟攷自古鹽政云漢志鹽官三十有五唐有鹽之縣一百五本朝鹽所出者十二路爲池二爲監七爲場二十二爲井六百有九玉海作井八百二十二法益詳而利無遺矣困學紀聞卷四

酒

說文云酒就也所以就人性之善惡一曰造也吉凶所造也古者儀狄作酒醪案醪汁滓酒也今甜酒帶糟者禹嘗之而美遂疏儀狄杜康作秫酒案杜康亦曰少康說文古者少康初作箕帚秫酒少康杜康也秫稷之黏者即今所謂黏穀也其米曰小黃米儀狄蓋以稻爲酒至杜康始以秫爲即今之黃酒　案稻之黏者亦名秫廣雅云秈稉也秫稉也月令云秫稻必齊爾雅釋文江東人皆呼稻米爲

秫米然爾雅之衆秫則謂黏稷也今北方謂穀子之黏者爲秫穀子謂高粱之黏者爲秫秫釋文云北閒自有秫穀米黏北人用之釀酒其說是矣又云其莖稈似禾而粗大則秫秫矣秫穀子得酒少不如秫秫得酒多而味益美也　本草云高粱一名蜀黍王槇農書云蜀黍一名蜀秫或謂之黍黍或謂之豎黍皆聲轉也說文云八月黍成可爲酎酒今之黍三月種六月熟未嘗至八月今人不辨秫黍故遂浠誘以秫爲黍　又說文云黍禾屬而黏者也以大暑而穜故謂之黍孔子曰黍可爲酒禾入水也酏黍酒也賈侍中說酏爲鬻周禮酒正四曰酏注云今之粥內則有黍酏酏飲粥稀者之清也案以黍爲粥稀者清之可以當飲稠者子麴釀之如造秫酒法及成而色赤如酒正緹齊秫迄如二[illegible]下者酒成矣而紅說文云酏黍酒玉篇云米酒清酒謂是也

釋名云酒酉也釀之米麴酉澤久而味美也說文酉就也又曰象古文酉之形　案古文酉酒蓋通酉**亦言跛也能否皆彊**

相踧持飲之也又入口咽之皆踧其面也周禮酒正辨三酒注云事酒酌有事者之酒其酒則今之醳酒也昔酒今之酋久白酒所謂舊醳者也清酒今中山冬釀接夏而成案方言云久熟曰酋漢書食貨志云酒者天之美祿又曰酒百藥之長鄭康成言古者穫稻而漬米麴至春而爲酒禮月令注恐不然詩云爲此春酒傳云春酒凍醪也蓋十月穫稻必以十一月或十二月爲酒至春而熟故言春酒今名此酒爲桃華開矣酒官謂之大酋酋酒熟也月令注醆酒謂之醨醨下酒也詩小雅曰釃酒有藇傳云以筐曰釃以藪曰湑案筐藪皆今酒篘壓酒具謂之醡音詐廣韻壓酒具也

古言久酒有毒(禮郊特牲釋文)而大宛傳云富人藏酒萬餘石久者數十歲不敗余外姑王氏家藏康熙元年酒出以飲余色若髹漆和以新醅其味甘馨未審索郎有顧視此如何此酒已百有二十年矣古者酤酒在民而後世榷利入官詩言無酒酤我蓋承平之世酒皆和旨便人故可御也論語酤酒不食蓋衰亂之朝其酒薄惡不誠故不可飲也而魯匡以爲古有榷酤之證謬矣(漢書食貨志)夫酒酤以在官者惡在民者美爾奚取以經說文姦言乎自漢初榷酒酤(漢書武帝紀)昭帝

罷酒榷食貨志宣帝弛酒禁宣帝紀五鳳二年詔王莽時復申明榷酤之法食貨志云魯匡言令官作酒以二千五百石爲一均率開一盧以賣售五十釀爲準一釀用麤米二斛麴一斛得成酒六斛六斗各以其市月朔米麴三斛并計其賈而參分之以其一爲酒一斛之平除米麴本賈計其利而什分之以其七入官其三及醋胾灰炭給工器薪樵之費而後世榷酒遂不復可罷矣周禮萍氏幾酒注苛察沽買過多及非時者謹酒注使民節用酒也書酒誥曰有政有事無彝酒今之釀家積糟成丘通邑大都一歲千釀二語本史記貨殖傳民有高田率皆種秫艱食之故職此之由吁此亦萍氏所用幾謹之時也

酒之名者古有宜成醴醪蒼梧竹葉周禮酒正一曰泛齊注云泛者

成而滓浮泛泛然如今宜成醪矣疏宜成說以為地名曹植酒賦曰宜成醪醴蒼梧縹清若馬融所云今之宜成會稽稻米清似宜成則以為酒名未知孰是　案張華輕薄篇云蒼梧竹葉清宜成九醞醝亦以為地名也醝集韻才何切通作鄭酒正三曰盎齊注盎猶翁也成而翁翁然之葱白色如今鄭白矣疏鄭地名也釋文鄭白郎今之白醝酒也九醞者張衡南都賦酒則九醞甘醴十旬兼清注說九醞十旬皆以釀法名酒也　案十句可對一宿說文云酤一宿酒也繫傳謂造之一夜而熟若今雜鳴酒也

湘東醽淥

抱朴子嘉遁卷云寒泉旨於醽淥正字通引通雅酃淥因作醽醁醽綠衡陽縣有酃湖今之酃縣也上人取其水以釀醽晉武平吳薦醽酒於太廟荊州記淥水出豫章康樂縣其閒烏程縣有井官取水為酒與湘東酃湖酒年常獻之或曰酃醽湖水綠故名酃綠加酉為醽醁

滎陽土窟富平石凍

唐李肇國史補酒名郢之富水烏程之若下滎陽之土窟香富平之石凍春劔南之燒春河東之乾和蒲

桃嶺南之靈溪博羅宣城之九醞綠醶醽潯陽之溢水京城之西市腔蝦蟆陵之郎官清河漢之三勒漿其法出波斯三勒者謂菴摩勒毘黎勒訶黎勒

今有玉壺春

造法麥麩十觔移瀧灘浄砂仁木香陳皮各三錢爲細末預將毛綠豆五椀多手水煑飯極爛掠去豆皮候涼聽用蜂蜜三觔入飯內將前藥末和麪攪勻共入飯溲作卷子若麪乾以豆湯合溲六月六日造麪放一席不見烟火處席上撒麩二指許將卷子攤放仍麩蓋二指許指席蓋好七日一翻三翻便可聽用每麴二觔半用黃米八十椀其風麪煑酶一如常法但釀酒時取火酒一觔傾甕底三四日以漿杷打起隨將甕封好四十日便熟或云九月九日作酒冬至日上醉亦不必然

民治民

造法八月一日將黃米一升淘汰淨篩之漉之令乾逕半放簸箕內每米一升子麥麩二椀搏成小丸囊成之懸屋壁上不避烟火也七七日取下懸開風之露之臨用輒之碎之仍用黃米四升煑成酶如常法惟釀酒時先以火酒灤其甕則酒味甘而醋矣

糟可藏魚每糟四觔予鹽一觔

火酒秫酒也秫今之高粱今人礱秫為厚粥予穠若糟釀之成又入甑烝以火氣流而下之故謂之火酒其色白善能下氣而大熱有毒西域人言涼飲之極佳也而今中土皆熱飲故有燒刀子之名矣此物於古未聞攷其由來蓋自秫酒而起故特著之亦有不用秫粥但以穠糟為之者其味薄也火酒自元時始創其法一名阿剌吉酒見其飲膳正要李時珍本草詳之

造豆橘酒法用乾火酒四五觔入生綠豆一茶盞大橘餅切碎四箇封固於烈日中轉曬三七日後藏室中陰處二日即可服此酒解毒銷暑夏月服之最宜

玫瑰露法火酒六

十壺先將豬板脂四兩切作四五段玫瑰花帶露採去蒂與心止取花瓣五六兩同板脂放餅內蒸取酒時卽乘熱接入餅可不須再煮過十餘日服之甘美且有補益

酪

酪有三義一者以爲酥也釋名酪澤也乳汁所作使人肥澤也韻會酪屬牛羊乳爲之牛酥差勝本艸綱目寇宗奭曰酪上一重凝者爲酥酥上如油者爲醍醐甚甘美陳藏器曰性滑物盛皆透獨雞卵殼及壺蘆盛之乃不出梵書以醍醐喩佛性從乳出酪從酪出酥從生酥出熟酥從熟酥出醍醐也臞仙神隱書造法以乳入釜煎二三沸傾入盆內令定待面結皮取皮再煎油出去滓入鍋內卽成酥油北方名馬思哥酪濡者可爲餅陶宏

景曰色黃白作餅甚甘肥是也　案今酥餅是乾者作塊用謂之乾酪元飲膳正要乾酪法以酪就日曝使結掠去浮皮再曝至皮盡卻入釜炒少時器盛再曝作塊收用或謂之熐蠡漢書揚雄傳長楊賦燒熐蠡張晏曰熐蠡乾酪也以為酪母師古曰熐音覓蠡音黎又音來戌反

一者以為粥也漢書食貨志又分遣大夫謁者教民煑木為酪如淳曰作杏酪之屬也　案杏酪者玉燭寶典曰今人煑麥粥研杏仁為酪以餳沃之唐儲光羲詩杏酪漸香鄰舍粥韋應物詩杏粥猶堪食榆羹已稍煎此杏酪之說也竊攷漢書之意蓋不如是服虔曰煑木實或曰如今餌朮之屬亦非也漢書既言煑木為酪又言酪不可食若是杏仁即木實矣何但言煑木且杏仁為酪寒食所珍何言不可食邪蓋歲穀不登人或割榆柳皮礱出汁以為粉及粥而啖之今飢民猶然酪不可食必此物爾那得麥粥杏仁為之哉

造杏酪法取甘杏仁水浸去

皮小磨磨細加水攪稀入釜內入糯米屑同煎如打高粱糊法至糖之多少隨意糝入一者又以爲酢也禮禮運以爲醴酪雜記功衰飲水漿無鹽酪注並云酪酢酨陳澔集說訓乳漿非說文酨酢漿也蓋經典無酪酥之制說文亦無酪酥之字故並以酸漿爲酪也又說文酢醶也酢俗書作醋醶酢漿也徐鉉曰醶今俗作釅非是醯酸也作醯以鬻以酒酸酢也關東謂酢曰酸案鬻粥也今釀酢以米粥曰米酢糠糟曰糟酢矣造米酢法黍米礪之辦之煑粥如摶飯溫出之和以麴無算實甕中釀十三日乃出予粟糠乾濡必調復入之候熱來乃出之氣滃滃然復入之候熱退則以水沃之淋之如熱而不時出則觸涼而不時淋則反熱而敗矣惟善爲者

能候之酢與火酒通氣凡造者如有神造甜酢法黑餹一斤好井水十斤麴一兩同入器中密密覆之十餘日後甘而香美過於米酢本州細目案孫光憲北夢瑣言云一婢抱兒落炭火上燒灼以酢泥數之旋愈無痕又一少年眼中常見一鏡趙卿延之食魚鱠少年飢甚見臺上一甌芥酢旋旋毀之遂覺胸中豁然眼花不見卿云君喫魚鱠太多魚畏芥酢故也觀此二事可證別錄治癥腫殺邪毒之驗也李廷飛云酢能少飲碎寒勝酒王戠自幼不食酢年踰八十猶能傳神也

漿者酢之餘也說文漿酢漿也酒正三曰漿注今之酢漿也案酒正四飲漿人六飲皆有漿所以止渴也今人以酢和黑餹加新汲水而飲之可滌煩解暑是古之遺意歟其漿糟微酸而尤甘美蓋漿之遺法造漿糟法每麴一丸糯米二椀水浸漉乾

烝熟晾之冷水淘去汁乃予麴屑攪之又手撒於梅甕器之四旁置火坑之上三日後成漿移於地

漿者漿之别也禮內則醷注云梅漿案酒正有醫無醷內則有醷無醫五音集韻因以醫爲梅漿集韻醷釀醴酏爲漿也醫或作醷直以爲一物非也酒正注醫內則所謂或以酏爲醴凡醴濁釀酏爲之則少清矣是康成欲以酒正之醫當內則之酏則醫醷非一物明矣今人煑梅爲湯加白餹而飲之京師以冰水和梅湯尤甘涼又今梅醬亦其遺也造梅醬法杏子將熟摘取去蒂以少鹽挼帶處經宿烝爛日乾連核搥碎約杏七八枚予蜜一觔漬久杏爛其味入蜜用時取一匙涼水調飲甚治暑月諸疾愈陳愈妙也

醬　醬有數義古者以肉爲醬說文醢醬也醬醢也从

肉从酉酒以和醬也周禮膳夫醬用百有二十罋注醬謂醯醢也王舉則醢人共醢六十罋以五齋七醢七菹三臡實之醯人共齊菹醯物六十罋是知醯醢皆謂之醬矣禮內則醯醬卵醬注卵讀爲鯤鯤魚子或作攔也案卽今魚子醬周禮庖人注青州之蟹胥疏蟹胥蟹醬也說文鮚蚌也漢律會稽郡獻鮚醬是知魚蟹之屬皆可爲醬矣史記西南夷傳南越食蒙蜀枸醬注劉德云枸樹如桑其葚長二三寸味酢取其實以爲醬說文醬醶榆醬也齊民要術二月榆莢收乾可作醬醶枚乘七發

勺藥之醬文選注引韋昭上林賦注曰勺藥和齊鹹酸美味也內則芥醬是知艸木之屬皆可爲醬矣今之爲醬則以麥麪豆屑罨黃加鹽曝之成醬造麪醬法麥一斗蒸豆四升共爲屑餅之烝之麥黯黃蒿覆四十九日成衣乃風之露之水滌刷其衣輾之礱之稱得一觔予鹽四兩其水無算納甔甕中封固其日須擇火日爲不生蟲也八月作之來年春數暴曬之則成矣其豆醬法同旬餘日可成開奇錄研芥子入豆醬不生蟲甜醬法麥三升水浸半日別以新水入鑊烹之微熟之毋令破漉之乾之攤席上厚二寸許黃蒿覆無風處釀七日出之三日曬之附著者離之簸去黃衣礱之羅之盡出其麪及其造之也予新水和鹽均調之如溲輭麪狀分置小甌內按定加蒜瓜葉卷之放火之坑上如發酵然及其皆發也盡納大甌中日暴曬之嘗其鹹淡如淡也復予鹽三日後可食仍日曬之須立秋前後造毋令太晚

清醬於古未聞今人造之略如醬法（粟米爲稀粥予麥麩十二升乾濡必調麥麴黃蒿覆之釀出黃衣麴麩蹦上點嗚踏下報之羅之予豆四升一礸之辦之煮之熟之進汁入麩粥中乾濡必調稱得一觔予鹽四兩納設瓷中仍鹽覆之封固六月釀之𣏌佣亦來年春數綦曬之則香味成矣其取之也熱水沃之淋之取無時如鑊煑藏之可經久無敗）

醢

說文肉醬也周禮醢人注作醢及醬者（醬亦醢也有骨爲醬無骨爲醢見本注）必先膊乾其肉乃後莝之雜以粱麴及鹽漬以美酒塗致甄中百日則成矣（案禮內則有兔醢魚醢蝸醢蚳醢其法並無傳）醓者亦醢屬也醢人注醓肉汁也（或曰肉醬無骨有汁曰醓）

說文作䀋云血醢也禮記有䀋醢以牛乾脯粱麴鹽

酒也案此則與造醯同特以汁多爲醯爾又醯人注醯醢肉醬也則是二物皆肉醬之異名

菹 說文酢菜也或作薀盬與血部薀䕡異釋名菹阻也生釀之遂使阻於寒溫之間不得爛也案周禮醢人八菹厥狀未聞疏云齏菹之類菜肉通全物若牒爲菹細切爲齏侯鯖錄細切曰齏全物曰菹今中國皆言齏江南皆言菹齏者𩐁細之若今作韭菁然案菹醃菜也今爲菹法凡是瓜瓠菜茹之屬皆可收詩小雅疆場有瓜是剝是菹禮祭統水艸之菹注芹茆之屬每稱一觔予鹽四兩若三兩殺其水盡漉出之乾納甕中予酒酢清醬均無算以浮其上爲度泥封固釀六十九日則成矣附酸白菜法黃芽白菜不限多少摘去黃葉縱劃作四片仍連其蒂鉗者

先放帚以上入沸湯中少頃俟稍煑透復鉗菜以下亦如之取出冷水浸去熱氣微晾去水納瓮內以黍藍鋪其上大石壓之加冷水浮菜上約三指許十二日後便發酸可食天寒瓮放煖屋煞過煖又生衣

豉

說文枝俗作豉配鹽幽尗也徐鍇曰尗豆也幽謂造之幽暗也釋名豉嗜也五味調和須之而成乃可甘嗜也史記貨殖傳鹽豉千合漢書食貨志長安樊少翁賣豉號豉樊李時珍本艸云艸豉生巴西諸國州似韭狀豉出華中彼人食之案宋書張暢傳魏主遣送胡豉云亦中啖然不知胡豉如何作也今造豉法大黑豆煑之熟之薄之晾之麥藍黃蒿覆之釀出衣

溫水浴之漉之乾之予酒及鹽若薑椒茄瓜乾杏仁胡桃仁投之皆無算納瓻中泥封固日暴曬之三十日則成矣案農桑輯要載四時類要云六月造豆豉今亦不必盡然秋冬皆可造也其法大要與今同而不及鹽酒似未詳備又水浸拌訖實瓮中日暴七日而開之暴乾又以水拌卻入瓮中如此六七度候好復烝過又入瓮泥封未若今法較簡便易爲也　四時類要六月造麩枝麥麩不限多少以水勻拌熟烝攤候溫如人體蒿艾罨黃衣偏出攤曬令乾卽以水拌令浥浥卻入缸瓮中實捺安於庭中倒合在地以灰圍之七日外取出攤曬若顏色未深又拌依前法入瓮中色好爲度又烝令及熱入瓮中築泥卻以冬取喫溫煖勝豆豉

豆腐　於古未聞古者食半菽漢書項籍傳今歲飢民

貧卒食半菽臣瓚曰士卒食蔬菜以菽雜半之叅史記項籍紀作士卒食芋菽徐廣曰芋一作半半五升器盂康又曰半五斗器名並非也今爲半菽者菜半之豆半之故曰半菽瓚說是矣詩豳風七月烹葵及菽蓋謂此今鄉邨貧民以爲常供無問寒暑縐食最宜名曰小豆腐言貧家不得食豆腐而以此代也

案啜菽者熬豆也

禮檀弓啜菽飲水盡其歡儀禮注王公熬豆而食曰啜菽　案今綴豆是

菽糜者豆粥也

夏小正五月菽糜傳是食短閔而記之䃢鬭州儖豆氏𪏮日短翻閔粥一說作文短作關鬻鹹後漢書馮異傳光武至僥陽蕪蔞亭異上豆粥晉書石崇傳崇爲客作豆粥咄嗟便辦　案豆粥亦可雜諸豆爲之今通名豆湯尤能解暑故小正五月菽糜也

經典無豆腐之文今之豆腐蓋起於淮南萬畢術

標題云淮南王弄術成豆腐豆腐一名黎祁明陳仁

錫潛確類書載晦庵次劉秀野蔬食豆腐韻種豆豆苗稀力竭心已腐早知淮南術安坐獲泉布李時珍本艸延壽書云有人食豆腐遇毒醫不能治作腐家言萊菔入湯中則腐不成遂以萊菔湯下藥而愈案萊菔蘆菔也今名蘿蔔又醫經言蘿蔔制麪毒亦詳本艸綱目大抵暑月恐有人汗尤宜慎之造豆腐乳法豆腐漉去漿水盡大方破為小方凡腐一觔予鹽三兩帶溼四面醃鹽放盂內逐半日再醃以盡為度去鹽水就日微曬皮略結取置器中每腐一層層椒灑諸上予酒偏浸之以麪醬泥封說曬百日或六十日後卽可食仍封其器毋令味洩暑月造易敗八月後可為

飧　夕食也周禮宰夫注鄭司農說說文飧餔也餔日加申時食也　案呂氏春秋旦至食食

至日昳昳至餔餔至下晡下晡至日夕然則餔猶未至夕也說文以飧爲餔頗爲非是觀飧字从食从夕日入後三商爲夕惟鄭司農說爲得之釋名飧散也投水於中自解散也玉篇水和飯也張鷟朝野僉載山東人謂溫飯爲飧素門切案今東齊人夕食以水和飯謂之飧飯飧讀爲餐七安切不如張鷟所說也攷爾雅釋文餐有飧音爾雅釋言粲餐也釋文餐音飧集韻餐與飧同則知東齊所讀乃古音矣案東齊多古音此其一也饟書兩切說文晝食也或作餳今人以午飯爲饟飯俗作晌非日下昃而食謂之昳饟昳讀若鐵又早食周南曰朝飢朝作調左傳曰朝食成二年楚辭言鼂飽天問篇今東齊

人日恆三飯蓋從古而然也論語不時不食鄭注不時非朝夕日中時康成吾鄉人故道吾鄉俗云爾

𩞄

說文嘰也嘰小食也趙宧光長箋正飯之後有小飯如茶點之類北方謂之小食飯之餘也（案今謂之小飯其賓筵謂之導飯）案點心起於此今南北通謂日間小食曰點心唐史鄭傪夫人云我未及餐爾可點心（田汝成委巷叢談）

餱

說文乾食也周書曰峙乃餱糧𩚵相謁食麥也餥餱也陳楚之閒相謁食麥飯曰餥楚人相謁食麥曰

飵秦人謂相謁食麥曰𩞄𩟶本方言注又云今關西人呼食欲飽爲𩞄𩟶徐鍇曰相謁相見後設麥飯以爲常禮如今人之相見飲茶也案吳書云袁術士眾絕糧問廚下尚有麥屑三十斛時盛暑欲得蜜漿又無蜜坐檽牀上歎息魏志袁術傳注是古時以麥屑爲餱糧加蜜漿濡食之至今猶然今東齊人食鬻麫熬大麥爲之俗云焦麫亦食大麥粥又鬻糯米以水沃之謂之鬻米或鬻粟麫以湯沃之謂之茶湯皆餱之遺法也又關東人相謁食鬻粟口北人相謁食鬻黍詩曰民之失德乾餱以愆言相謁而不設食便爲愆尤也今關

東口北人言粟黍忘設主人忤客附餓法蘇頌曰陶隱居登眞隱訣青精餓法謂以藥艸蜜溲曝之也陳藏器曰烏飯法取南天燭莖葉擣汁浸糯米九蒸九曝米粒緊小如珠囊之可適遠方李時珍曰此道家服食法今釋氏四月八日造以供佛入柿葉楊桐葉助色詳本艸綱目

迺雅南天燭俗所謂天竹也即烏飯樹

附救荒濟饑法

本艸綱目黃山谷救荒法黑豆貫眾各一升煑熟去眾驪乾每日空心啖五七粒食百木枝葉皆有味可飽也　王氏農書云碎穀之方見於石刻水旱蟲荒國家代有甚則懷金立鵠易子炊骸爲民父毋者不可不知此法也昔晉惠帝永甯二年黃門侍郎劉景先表奏臣遇太白山隱氏傳濟饑碎穀仙方臣家大小七十餘口更不食別物若不如斯臣一家甘受刑戮其方用大豆五斗淘淨蒸三遍去皮用大麻子三斗浸一宿亦蒸三遍令口開取仁各擣爲末和擣作團如拳大入甑內蒸

從戌至子時止寅時出甌午時曬乾爲末乾服之以飽爲度不得食一切物第一頓得七日不饑第二頓得四十九日不饑第三頓得三百日不饑第四頓得二千四百日不饑更不必服永不饑也不問老少但依法服食令人癯壯容貌紅白永不憔悴口渴卽研大麻子湯飲之轉更滋潤臟腑若要重喫物用葵子三合研末煎湯令服取下藥如金色任喫諸物並無所損前知隨州朱頒敎民用之有驗序其首尾勒石於漢陽大別山太平興國寺

餅

說文麪餈也（餈稻餅也）釋名餅幷也溲麪使合幷也案古之爲餅屑米麥麪溲之或燂或烝（周禮籩人注詳餻下）烝者發酵爲之（酵酒酵也以酒母起麪曰發酵音教）蕭子顯齊書永明九年正月詔太廟四時祭薦宣皇帝起麪餅注發酵也唐

韋巨源食譜有婆羅門輕高麪正字通輕高麪今俗籠烝饅頭發酵浮起者是也金天歷元年有額外課其十八曰酵泰和四年定糟酵錢遼元志有酵課皆今之烝餅也煿者水調麪不須發酵攤極薄於熬器上煎之翻手而成謂之煎餅亦有發酵爲餅中裹饒餡上著胡麻謂之胡餅世說王羲之踞牀方啖胡餅唐玄宗幸蜀日中未食楊國忠自市胡餅以獻注云卽今之烝餅以胡麻著之也今謂之燒餅是皆煿之而成也漢魏以來餅食當家故趙歧賣餅北海市中鍾繇稱公羊傳爲賣餅家蓋漢魏賣餅人皆有口號或爲衒鬻之詞如詅癡然也爲餅切而煑之曰湯餅世說新語何平叔美姿儀

魏明帝疑其傅粉正夏日與熱湯餅汗出色轉皎然亦曰水引餅齊書何戢傳太祖好水引餅戢令婦女躬執事以進 案卽今水麪亦曰湯麪韋巨源食譜建康七妙餅可映字麪可穿結帶蓋言餅貴明薄麪貴細韌也以蕎麪為之者曰河洛呂種玉言鯖山東以蕎麥作麪食曰河洛向不辨其何字唐明皇以鹿血煎酪賜安祿山曰熱洛河似本此以麥麪烝圓之而高者曰饅頭事物紀原諸葛亮南征將渡瀘水土俗殺人首祭神亮令以羊豕代取麪畫人頭祭之饅頭名始此又南唐有子母饅頭一曰波波或曰磨磨集韻畢羅脩食也今北人呼為波波南人呼為磨磨 案此說非也磨磨南北通名耳今唯東齊人曰波波其畢羅又非也說見下坎其中而餡之者曰饆饠玉篇饆饠餅屬中有餡 資暇集蕃中畢氏羅氏好食此味因名畢羅後人加食旁為饆饠酉陽雜組有人夢入畢羅店及醒店子曰郎君與

客食畢羅二斤何不計直而去也謏戟[illegible]支店子又曰初怪客前畢羅悉完疑其嫌置蒜也　案此則畢羅置蒜其為有餡可知玉篇得之

或曰包子

燕翼詒謀錄仁宗誕日賜羣臣包子卽饅頭別名今俗屑麪發酵或有餡或無餡烝食者謂之饅頭　案今名無餡曰饅頭有餡曰肉饅頭　唐侯思止食籠餅必令縮葱加肉號縮葱侍郎卽今肉饅頭也按縮葱加肉尚非佳作以饅頭內猶見葱可憎也香祖筆記二言李滄溟食饅頭欲有葱味而不見葱唯蔡姬者所造乃食其法先用葱不切入餡而覆饅頭上一竅候其熟卽拔去葱而以麪塞其竅此謝在杭文海披沙所載卽所謂蔡姬典盡襦羅裙也

其

別謂之餃

戴侗六書故今以薄餅卷肉切而薦之曰餃　正字通唐賜進士有紅綾餃南唐有玲瓏餃駐蹏餃鶩鶩餃皆餅也　案此卽肉饅頭之別唯卷而切之爲異今世有卷餃者餃讀若箋

綻

頭者謂之稍麥

此名於古無攷今京師賣者謂之稍麥　正字通饅腨首者曰橐駝臍吳

下呼餢腧讀若嚙詐言熟食之肥也長曰繭斜曰桃案此物疑卽稍麥稍麥之狀如安石橊其首綻開中裹肉餡外皮甚薄稍謂稍稍也言用麥麪少

如彈丸者謂之牢丸

酉陽雜俎有籠上牢丸湯中牢丸蘇子瞻詩用爲牢九誤矣

或謂之餛飩

玉篇餛飩也正字通今餛飩卽餃餌別名俗屑米麪爲末空中裹餡類彈丸形大小不一籠烝啖之

食物志餛飩或作餫飩餫飩象其圜形

南粵志閩人十月一日作京飩祀祖告冬

案今餛飩皆下湯煮段成式食品所謂湯中牢丸韋巨源食譜所謂餛飩湯可注硯是也

又方言餅謂之飥乇音或謂之張餛醱譯玉篇餺飩餅屬或謂餛飥與餛飩疑字形相亂其說非也餺飥或作不托五代史李茂貞傳昭宗云朕與宮人一日食粥一日食不托[illegible][illegible][illegible]臉歐陽脩歸田錄唐人謂湯餅爲不托猗覺寮雜記北人食麪名餺飥然則是物非餛飩明矣

亦謂之餃餌

正字通今餛飩卽餃餌別名水餃餌卽段成式食品湯中牢丸或謂之粉

角北人讀如矯因呼餃餌譌爲餃兒　案今京師曰角子讀如矯也 **餹餡者謂之餹䭔**
言鯖宇文護殺周主置毒餹䭔中餹䭔即丸餅也即今元宵子之類　正字通今俗餃餌屑米麪和餡爲
之乾溼小大不一　案䭔䭔同音堆玉篇蜀人呼烝餅爲䭔李蕚饞語詩拈䭔舐指不知休 **酥作**
者謂之酥餅 令造酥餅法烝白麪爲裏熟豬脂二梡溫狀湯一梡䴵蘇梡涼火酒一蓋斁餾
度同熟麪調訖臨用乃加生白麪爲表其麪一俱無算中裹餡俗玫瑰華橘餅胡桃仁之屬方圜大小隨所
爲以熬器交火煿食之白如雪而香美陶隱居稱醍醐作餅甚甘肥卽此物也　薄脆疑卽東皙賦之薄
持造法略同酥餅俱熟麪無表裏中無餡以圜器爲模壓成如象棊子狀亦煿食之其形薄而脆輭故名
薄脆　案二物俱酥作爲佳其無酥則以豬脂代 **凡餅之名類不可殫究又**
古今殊制方俗異稱至於舊書雅記其可知者略具

此矣晉書束晳餅賦三春之初寒氣既除溫不至熱於時享宴則饅頭宜設炎律方回純陽布暢此時爲餅莫如薄壯荀氏四時列饌傳謂之薄夜案餅賦又云饅頭薄持商風既厲大火西移肴饌尚溫則起溲可施徐暢祭記五月麥熟薦新作起溲白餅玄冬猛寒清晨之會充虛解戰湯餅爲最案餅或爲䬇正字通湯䬇薄餅以湯沃之宜冬食見晉束晳賦䬇音兌其可以通冬達夏四時咸宜者唯牢丸乎爾乃火盛湯涌猛氣烝作麪彌離於指端手縈迴而交錯籠無迸肉餅無流麪姝媮冽敕薄而不綻弱如春綿白若秋練氣勃鬱以揚布香

飛散而遠徧

糉　角黍也晉周處風土記以菰裹黏米案今以蘆葉裹糯米束齊人亦裹黍米　宗懔荊楚歲時記夏至節日食糉二書並不言爲屈原梁吳均續齊諧記始言五月五日作糉投水云屈原五月五日投汨羅楚人此日以竹筒貯米投水祭之漢建武中長沙區曲見一士人自云三閭大夫謂曲曰聞君當見祭若以楝葉塞筒上以綵絲纏之此二物蛟龍所憚今五月五日作糉並帶楝葉五色絲遺風也　其說非也假有其事周處宗懔既是楚人甯得不知而待吳均始說邪劉向新序今以百金與圝黍以示兒子兒子必取圝黍矣案圝黍未審何物

豈角黍之類與又角黍古以竹筒貯黍荊楚歲時記周處謂爲角黍人並以新竹爲筒糭練葉插五綵繫臂謂爲長命縷 案此則練葉繫綵其義非爲屈原爲而今以蘆葉裹米造爲三角故名角一名裹蒸言鯖南史宋明帝志蔡節儉大官嘗進裹蒸上曰我食此不盡可四破之餘充晚食裹蒸者以餹和糯米入香藥松子等物以竹籜裹而蒸食之即今之角黍也

粔籹 楚辭招魂粔籹蜜餌王逸注言以蜜和米麪熬煎作粔籹杜甫詩粔籹作人情洪興祖注吳謂之膏環亦曰寒具齊民要術粔籹名環餅象環釧形廣雅謂之粰糀干寶謂之䊠䴵音連嫂干寶周禮注祭用䊠䴵音人呼爲環餅又曰寒具今通名

饊子劉禹錫寒具詩纖手搓來玉數尋碧油煎出嫩黃深夜來春睡濃于酒壓扁佳人纏臂金劉賓客嘉話錄以寒具爲撚頭雲溪友議李日新題仙娥驛詩商山食店太悠悠陳黯饆饠古餣頭即撚頭也案今人作饊子正與二詩合晉桓玄不設寒具爲其油汚爾而宋小說以寒具爲寒食之具謂宜禁烟用云（即閭人所謂煎餔以穤粉和麪油煎沃以餳食之不濯手則能汚物具可留月餘宜禁烟用也　案今油煠餅與此同穤米及黍米皆可爲）非也周禮籩人鄭司農云朝事謂清朝未食先進寒具口實之籩此則寒具如今點心清晨

所進名曰寒具謂不須熱食爾韋巨源食譜寒具嚼著驚動十里人則其取義可知矣其類又有𩝐筒𩝐環之屬𩝐筒者雕鏤如玲瓏竹筒或糾如兩股繩而中空虛如起泡𩝐環者亦糾之如三股繩皆和餹油煎俗呼麻餹麻華也蜜餌者楚辭注擣黍作餌今以餹和𩝐油煎蜜漬謂之蜜濺是也造蜜濺法餹稀一酒盞清水八分調熟𩝐爲之香油煎熬以蜜醃漬曰蜜濺也

餻

方言餌謂之餻或謂之餈或謂之䬴音鈴或謂之餣央怯反或謂之䭔音元玉篇餌餅也餻也餻糜也案劉賓客嘉話錄謂六經未見有餻字云明日是重陽欲押一餻字尋思六經竟

未見有餻字不敢爲之是不然攷周禮籩人羞籩之實糗餌粉餈注此二物皆粉稻米黍米所爲也合烝曰餌餅之曰餈糗者擣粉熬大豆爲餌餈之黏著以粉之耳餌言糗餈言粉互相足鄭司農云糗熬大豆與米也粉豆屑也　說文糗熬米麥也鬻或作餌粉餅也徐鍇曰釋名烝燥屑餅之曰餈𩟄[illegible]漬也烝燥屑使相潤餅之也非也粉米烝屑皆餌也非餈也許愼曰餈稻餅謂炊米爛乃擣之不爲粉也粉餈以豆爲粉糝餈上也餌則先屑米爲粉然後溲之餈之言滋也餌之言堅潔若玉珥也　案鄭意餌餈二物皆糗粉所成故言互相足徐意米屑溲而烝之爲餌稻米熟擣之豆粉糝其上不烝爲餈此義卽本鄭注合烝曰餌餅之曰餈也蓋餈如今之綠豆餻糯片餻之屬熟豆米擣爲粉加餹爲之不用烝也餌如今之糯米黍米餻屑米粉合而烝之加以棗豆之味也

疏

云今餈餻之名出於此玉篇餈餻也案禮內則糗餌粉酏酏或讀爲餈陳澔注方言餻卽餈餌說文餈稻餅餌粉餅蓋餅卽餻爾六經有餻明矣今之爲餻者粉稬黍米或豆屑和餹爲之其豆曰豆餻稬曰稬餻黍曰黏餻稬黍者皆烝之豆者餅之不烝又有棗餻櫨餻之屬其造爲之法皆因於古也韋巨源食譜有花餻云皇建僧舍旁有餻坊主人由此入貲爲員外官蓋顯德中也都人呼花餻員外

餳

說文餳飴和饊者也案說文餳从食易聲則當讀爲易若盈矣今从唐韻徐盈切非飴米糱煎也饊熬稻粻程也本艸飴卽軟餹凡粳粟火麻白米皆堪作

惟穤米作者入藥

方言飴謂之餩音該𩜁謂之餚音髓注以豆屑雜餳也餳謂之餦餭注卽乾飴也楚辭招魂有餦餭些注餦餭餳也案此皆餳也方言又云餳謂之餹注江東皆言餹音唐凡飴謂之餳案餳徒郎切說文餳从易廣雅餳从昜蓋本方言義同字異其音亦別玉篇字作餳而音爲餹則非矣戴東原方言疏證謂此字應从說文固爲有見然廣雅以來餳餳既判爲二恐亦未可執一也莫若兩存之釋名餳洋也煑米消爛洋洋然也急就篇梨柹柤桃待露霜棗杏瓜棣饊飴餳粲此皆餳也詩周頌有瞽箋簫編小竹管如今賣餳者所吹也周禮小師注同釋文既云餳夕清反蜜也又音唐蓋混餳餳爲一音劉賓客嘉話錄謂六經

唯此注中有餳字是矣云詩用餳字須有來處宋考功詩云馬上逢寒食春來不見餳因讀毛詩鄭箋說簫處云云馬永卿嬾眞子二云唐人欲作寒食詩欲押餳字以無出處遂不用殊不知出於六經及楚辭也云云

案南人煎餹用甘蔗北人煎餹用米糵甘蔗者餹霜也王灼餹霜譜唐大歷間有僧號鄒和尚者跨白驢登繖山結茅以居一日驢犯山下黃氏蔗田黃請償於鄒鄒曰汝未知窨蔗爲餹霜利當十倍試之果信 案餹霜名石蜜見齊民要術其造餹之場曰餹廍也米糵者今法煮黍米爲粥和生稻米大麥芽攪漉取汁煎之濡者爲餹稀乾者爲餹條亦可爲故說文云米糵煎又云熬稻粻程也餅者曰餹餅玉篇餹餅餌也集韻兖豫謂之餹餅窠絲餹曰蒲餹齊民要術蒲餹窠絲餹也 案今酥餹乾飴

雜豆屑爲之者曰餚方言䬪謂之餚注以豆屑雜餳也今或雜豆粉黍麪造之胡麻黏著其上兒童尤喜啖之俗呼芝麻餹又賣餳者漢時吹竹今則擊銅馮衍云販餹之妾後漢書馮衍傳注衍與婦弟任武達書云販餹之妾不忍其態然則漢時賣餳竟有使婦人者也

證俗文卷一

孫聯茹棻薇芬曾孫國鎮瑞忠瑊同校字